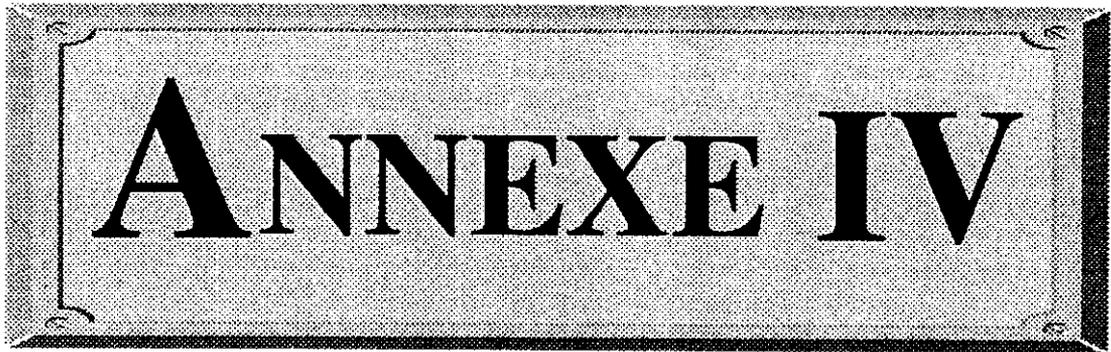


BREVET PROFESSIONNEL DE BOUCHER



DEFINITION DES EPREUVES PONCTUELLES
ET DES SITUATIONS D'EVALUATION

• Finalités et Objectif de l'épreuve

- L'épreuve permet de constater que le candidat possède une haute qualification dans l'exercice de l'activité professionnelle de boucher.
- Cette épreuve comprend l'exécution d'un ensemble d'opérations obligatoires qui devront tenir compte de la réglementation et des usages professionnels.

• Contenu :

- Cette épreuve porte sur les compétences répertoriées dans le référentiel des « Savoir-faire » en SF 2, SF 3, SF 4, SF 5. Des connaissances pouvant être évaluées sont les suivantes :

- S31.2 = l'appréciation de l'identification des carcasses
 - S31.4 = la qualité des viandes
 - S31.5 = la cuisson des viandes
 - S31.8 = les découpes de gros, demi-gros et coupe de détail.
- Les capacités sont celles définies aux :
- C1.2 = Identifier les produits
 - C1.4 = Identifier les besoins de la clientèle
 - C2.4 = Assurer la vente conseil
 - C3 = Réaliser sauf C3.5
 - C4 = Apprécier sauf C4.3.

• Nature de l'épreuve :

- Fente
- Coupe
- Désossage
- Séparation / Parage / Epluchage
- Hygiène et sécurité dans le travail.

Transformation
et
entretien

- Préparation / Découpe
- Pesée
- Présentation
- Service client
- Hygiène et sécurité dans le travail

Commercialisation
et
entretien

- L'épreuve pratique professionnelle porte sur 3 types de viande parmi les espèces bovine, ovine et porcine.

- **2 obligatoires** : Bœuf → soit AV5 ou ART8
et
Veau → ½ carcasse

- 1 au choix : Agneau → 1 carcasse entière

ou : Agneau → 1 épaule + 1 gigot entier + 1 carré double entier
ou
et 1 épaule + 1 gigot entier + 1 demi rosbif
Porc → 1 longe avec palette.

- Cette épreuve NE COMPORTE PAS DE DECORATION MAIS UNE PRESENTATION COMMERCIALE DES PRODUITS.

• Evaluation

L'épreuve permet de constater que le candidat possède une haute qualification, dans l'exercice de l'activité professionnelle de boucher.

Tableau récapitulatif - coefficients et durées

TECHNIQUES DE TRAVAIL EVALUEES	Coefficients détaillés	Coefficients	Durées détaillées	Durées globales
1. Fente	1	7	4 H	5 H
2. Coupe	2,5			
3. Désossage	1,5			
4. Séparation/Parage/Epluchage	2			
5. Préparation/Découpe	1,5			
6. Pesée	1			
7. Présentation	0,5			
8. Service client (oral)	1,5			
9. Hygiène et Sécurité	0,5			
☞ (voir page suivante) TOTAL	12		5 H	

Le candidat est noté sur la qualité de son travail, sur les méthodes d'exécution, sur le déroulement normal des opérations, sur le maniement du matériel et de l'outillage, sur l'hygiène et la sécurité dans l'exécution des opérations à effectuer.

L'attention du jury de l'épreuve est toutefois appelée, sur le fait que la rapidité d'exécution de chaque opération ne doit pas être prise en compte, mais que celle-ci découle d'un plan de travail préétabli et doté de schémas de coupes obligatoires pour les viandes de bœuf et de veau.

Pour l'exécution de l'épreuve pratique professionnelle, les meilleures conditions de travail et de sécurité seront garanties par le centre d'examen, notamment en ce qui concerne :

- Les locaux, les sols et les plans de travail conformes.
- Un éclairage adapté.
- Les précautions d'emplacement à prendre pour les candidats gauchers et/ou droitiers.
- Chaque centre d'examen doit posséder une trousse d'infirmerie conforme et proche du lieu de l'épreuve.

Le candidat doit porter une tenue professionnelle correcte et adaptée, un tablier de protection durant toute la durée de l'épreuve (5h). Un gant de protection lui est fortement conseillé pour l'épreuve de désossage, mais il peut lui être imposé par le centre d'examen qui le fournira.

Le sujet doit comporter un plan complet de l'exécution du travail ainsi qu'un tableau récapitulatif des opérations, la grille de notation et les recommandations adaptées.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'épreuve.

Une terminologie technique relative aux opérations à effectuer durant les épreuves pratiques et orales professionnelles est annexée au référentiel de certification.

- ☞ Pour chaque type de viande, les techniques de travail pouvant être évaluées font appel à une matière d'oeuvre précisée dans les tableaux ci-après qui explicitent également les critères d'évaluation correspondants.

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES OVINS

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
1 • FENTE	<ul style="list-style-type: none"> • 1 carré double entier ou un demi ros bif 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 carcasse entière 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité de l'exécution
2 • COUPE d'une carcasse entière ou • COUPE d'une demi-carcasse	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes coupes réglementaires (sauf poitrine double et casque) 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes
3 • DESOSSAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 5 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 9 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes
4 • PARAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits
			<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution
T R A N S F O R M A T I O N			

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES OVINS

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
5 • PREPARATION ET DECOUPE (Mise en forme-bardage-ficelage...)	<ul style="list-style-type: none"> • Une pièce de coupe à cuisson rapide ou lente + 3 pièces individuelles issues d'un morceau de coupe. 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 pièce de coupe ou 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 pièce de coupe A BRAISER + 3 pièces individuelles A GRILLER + des morceaux de découpe A SAUTER (ragoût) issus d'une pièce de coupe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
	6 • PESEE	<ul style="list-style-type: none"> • 1 pièce de coupe à cuisson rapide ou lente + 3 pièces individuelles issues d'un morceau de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 pièce de coupe ou 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 pièce de coupe A BRAISER + 3 pièces individuelles A GRILLER + des morceaux de découpe A SAUTER (ragoût) issus d'une pièce de coupe
7 • PRESENTATION	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces issues de la pesée 	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect et attrait commercial • Mise en place rationnelle
8 • SERVICE CLIENT	<ul style="list-style-type: none"> • Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...) 		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL	RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail • Utilisation conforme des matériels et outillages.

C O M M E R C I A L I S A T I O N

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DU DEMI-VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
2 • COUPE d'une demi-carcasse	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisseau (coupe sacro-lombaire) • Epauule • Ensemble « Poitrine/Tendron/Flanchet » 	<ul style="list-style-type: none"> • 9 morceaux réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes.
3 • DESOSSAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits
4 • SEPARATION - PARAGE - EPLUCHAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DU DEMI-VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION	
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM		
C O M M E R C I A L I S A T I O N	5 • PREPARATION ET DECOUPE (mise en forme, bardage, ficelage, ...)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente) + 3 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 morceau de découpe A BRAISER + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe + Des morceaux de découpe à cuisson lente avec et/ou sans os 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
	6 • PESEE	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente. + 3 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 morceau de découpe A BRAISER + 5 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe + Des morceaux de découpe à cuisson lente et/ou sans os 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	7 • PRESENTATION	<ul style="list-style-type: none"> • Les morceaux issus de la pesée 	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect et attrait commercial • Mise en place rationnelle
	8 • SERVICE CLIENT	<ul style="list-style-type: none"> • Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...) 		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
	9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL	<p>RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail • Utilisation conforme des matériels et outillages.

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE L'AV 5 DE BŒUF

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION	
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM		
T R A N S F O R M A T I O N	2 • COUPE DE L'AV 5	<ul style="list-style-type: none"> • Epaule (levée en raquette) • Collier/Basses-côte • Poitrine/Plat de côte découvert 	<ul style="list-style-type: none"> • 7 pièces de coupe réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes.
	3 • DESOSSAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits
	4 • SEPARATION - PARAGE - EPLUCHAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE L'AV 5 DE BŒUF

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
<p>5 • PREPARATION ET DECOUPE (Mise en forme-bardage-ficelage...)</p>	<p>• 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe</p>	<p>• 1 morceau de découpe A ROTIR ou A BOUILLIR avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de découpe ou d'un morceau de découpe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
<p>6 • PESEE</p>	<p>• 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe</p>	<p>• 1 morceau de découpe A ROTIR ou à BOUILLIR avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
<p>7 • PRESENTATION</p>	<p>• Les morceaux issus de la pesée</p>	<p>• Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attrait et aspect commercial • Mise en place rationnelle
<p>8 • SERVICE CLIENT</p>	<p>• Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseil, ...)</p>	<p>• Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseil, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
<p>9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL</p>	<p>RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail • Utilisation conforme des matériels et outillages.

C O M M E R C I A L I S A T I O N

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE L'ART 8 DE BŒUF

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION	
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM		
T R A N S F O R M A T I O N	2 • COUPE DE L'ART 8	<ul style="list-style-type: none"> • Milieu de train de côte • Aloyau déhanché • Hanche 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 pièces de coupe réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes..
	3 • DESOSSAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités produits
	4 • SEPARATION - PARAGE - EPLUCHAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe à parer + 3 morceaux de découpe à éplucher 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE L'ART 8 DE BŒUF

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
5 • PREPARATION ET DECOUPE (Mise en forme-bardage-ficelage...)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 morceau de découpe A BRAISER ou A BOUILLIR avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente ou d'un morceau de découpe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
6 • PESEE	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 morceau de découpe A BRAISER ou à BOUILLIR avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
7 • PRESENTATION	<ul style="list-style-type: none"> • Les morceaux issus de la pesée 	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrait et aspect commercial • Mise en place rationnelle
8 • SERVICE CLIENT	<ul style="list-style-type: none"> • Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...) 		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL	RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail • Utilisation conforme des matériels et outillages.

C O M M E R C I A L I S A T I O N

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DU PORC

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE	CRITERES D'EVALUATION		
T R A N S F O R M A T I O N	<ul style="list-style-type: none"> • 2 • COUPE d'une longe avec palette 	<ul style="list-style-type: none"> • Echine + Palette + Carré de côtes (1^o et 2^o) + Grillade 	<ul style="list-style-type: none"> + Carré de côtes filet + Pointe + Filet mignon 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes.
	<ul style="list-style-type: none"> • 3 • DESOSSAGE 	<ul style="list-style-type: none"> • Palette • Carré de côtes filet • Pointe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 • PARAGE 	<ul style="list-style-type: none"> • Palette • Carré de côtes filet • Pointe 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DU PORC

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE	CRITERES D'EVALUATION
C O M M E R C I A L I S A T I O N	5 • PREPARATION ET DECOUPE	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
	6 • PESEE	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	7 • PRESENTATION	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces issues de la préparation et découpe. • Aspect et attrait commercial • Mise en place rationnelle
	8 • SERVICE CLIENT	<ul style="list-style-type: none"> • Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...). • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
	9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL	RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE

EPREUVE E.2 : Gestion des produits carnés.

Coefficient : 3

U. 20

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet de vérifier les compétences professionnelles acquises en entreprise, dans le domaine de la gestion des produits carnés, des achats jusqu'aux ventes à la clientèle.

● Contenus :

Cette épreuve porte sur les compétences répertoriées dans le référentiel de certification des « savoir faire » en SF 1, SF 6, sur les connaissances décrites en S. 2.1, S.2.2, S.3.1.3..

Les capacités sont celles définies aux C.1 (s'informer), C.2 (communiquer), C.4 (apprécier) du référentiel de certification.

● Evaluation :

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à :

- S'exprimer et présenter une gestion des produits en mettant en valeur son degré d'implication personnelle.
- Appréhender la spécificité de la gestion des produits dans la filière des produits carnés.
- Mener une analyse de situations professionnelles réelles.
- faire preuve des qualités nécessaires à l'exercice de la profession.

→ Critères d'évaluation :

- * La pertinence des situations présentées.
- * La clarté et la rigueur des analyses, des présentations.
- * L'implication personnelle.
- * Le degré de maîtrise des compétences en matière de gestion des produits carnés.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle écrite et orale :

1 ° Un dossier professionnel (coef 2) est établi par le candidat pendant sa formation en entreprise. Ce dossier est composé de **5 fiches descriptives d'activités professionnelles du domaine de la gestion des produits carnés dans une entreprise**. Deux fiches traitent des achats, et trois de la formation des prix.

Ces fiches doivent comporter :

- une description de la situation correspondant soit aux achats, soit à la formation des prix (présentation du contexte, des objectifs, des contraintes à respecter, des modes opérationnels utilisés).

Brevet professionnel Boucher

- un relevé des difficultés rencontrées par le candidat face à la situation professionnelle présentée, les résultats obtenus, les conséquences et règles à tirer.

Le candidat peut annexer pour chaque fiche des documents qu'il juge nécessaires à la bonne compréhension de la situation. Tous les documents présentés doivent avoir été rédigés par lui.

2° L'entretien oral (coef 1) comporte :

- la présentation par le candidat, pendant une durée de 15 minutes, de 2 fiches choisies par le jury, l'une sur les achats, l'autre sur la formation des prix des produits carnés. Le candidat dispose de ses fiches et peut s'y référer pour étayer son exposé. Pendant cette étape, le jury ne peut pas intervenir, et s'attache à évaluer les critères définis: (Coef 0,5)

- un entretien avec le jury, d'une durée de 15 minutes maximum. L'entretien prend appui sur la totalité du dossier. Le jury s'applique à demander au candidat des précisions sur certains points du dossier qui lui paraissent insuffisamment étayés ou peu clairs : (Coef: 0,5).

Le Recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis en deux exemplaires au service chargé de l'examen.

Un même jury est chargé de l'évaluation du dossier et de l'entretien; il est composé par un professeur enseignant la gestion des produits carnés et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

→ Contrôle en cours de formation :

Le dossier professionnel établi par le candidat pendant sa formation en entreprise doit être conforme à celui requis des candidats de l'épreuve ponctuelle terminale.

Il est évalué conjointement par le professeur du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technique. La date d'évaluation se situe de préférence en fin de cycle de formation ou, au plus tôt, aux 2 / 3 de la formation.

Il donne lieu à un entretien oral au cours duquel le candidat pourra donner des précisions sur certains points du dossier.

A l'issue de la remise du dossier professionnel, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EPREUVE E. 3 : Technologie et sciences.

Coefficient : 7

U. 31 - U. 32

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet de vérifier chez le candidat ses connaissances technologiques et scientifiques appliquées à la profession, ainsi que ses capacités à mobiliser ces connaissances pour analyser avec précision des situations professionnelles.

SOUS - EPREUVE: Technologie.

Coefficient : 4

U. 31

● Contenus de la sous-épreuve :

Elle porte sur les connaissances listées dans le référentiel des savoirs associés : technologie en boucherie (S.3.1.). Les capacités développées sont celles listées en C.1: s'informer, C.2: communiquer et en C. 4.2 et C 4.5 (apprécier : constater les anomalies et valider les situations adoptées).

● Evaluation :

L'évaluation permet de vérifier que le candidat possède les connaissances indispensables pour exercer son métier au niveau de haute qualification, qu'il est capable de conduire une analyse fine et précise de situations professionnelles en mobilisant ses connaissances technologiques.

● Critères d'évaluation :

- * Exactitude des connaissances liées à la haute qualification
- * précision du vocabulaire professionnel
- * fiabilité du raisonnement et de l'analyse
- * clarté et rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'évaluation par contrôle en cours de formation et sous forme ponctuelle.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle écrite : durée 2 heures.

Dans une première partie, le sujet comporte une série de questions portant sur la technologie en boucherie.

Ces questions, non liées entre elles, sont choisies dans des groupes différents de connaissances et respectent les limites du référentiel de certification.

La deuxième partie du sujet se présente sous la forme d'un (ou de plusieurs) document(s) décrivant une (ou des) situations professionnelles. On demande au candidat de mobiliser ses

Brevet professionnel Boucher

connaissances liées à la profession pour analyser la (ou les) situations présentées, en argumentant et en justifiant son analyse.

La répartition des points, dans le coefficient de 4, est la suivante :

- * 1^{ème} PARTIE : 2.
- * 2^{ème} PARTIE : 2.

→Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation sont organisées par l'établissement de formation.

L'une, au cours du deuxième trimestre de l'année civile de l'examen, prend la forme d'un questionnaire élaboré par l'enseignant de technologie et de pratique professionnelle. Les questions proposées doivent être issues et choisies dans les différentes parties du référentiel des savoirs associés de technologie en boucherie. Les limites des connaissances exigées respectent celles fixées par le référentiel.

La seconde situation d'évaluation a la forme d'un dossier, élaboré par le candidat au cours de sa formation en entreprise et en établissement. Le dossier est composé de fiches (de 3 à 5) décrivant des situations professionnelles réelles, permettant de mobiliser les connaissances liées à la profession. Chaque fiche doit faire l'objet d'argumentation, de justification, d'analyse élaborées par le candidat.

La répartition des points, dans le coefficient de 4, est la suivante :

- * 1^{ème} SITUATION : 2.
- * 2^{ème} SITUATION : 2.

Le professeur de technologie du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique proposent conjointement une note. Le chef de l'établissement de formation transmet les notes et les documents ayant servis aux évaluations au jury d'admission du brevet professionnel.

A l'issue de chaque situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

SOUS - EPREUVE: Sciences appliquées à l'alimentation.

Coefficient : 3

U. 32

● **Finalités et objectifs de la sous-épreuve**

La sous-épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et leur mobilisation dans l'exercice de la profession

● **Contenus de la sous-épreuve**

La sous-épreuve porte sur le référentiel de l'alimentation du brevet professionnel boucher (S 32). Elle porte sur au moins trois parties différentes du référentiel et intègre obligatoirement une ou plusieurs questions sur la microbiologie et l'hygiène ainsi que sur les équipements.

● **Evaluation:**

La sous-épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales et appliquées
- l'exactitude du vocabulaire
- l'aptitude au raisonnement, à l'analyse, à la synthèse
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite

Les indicateurs d'évaluation sont ceux du référentiel des savoirs associés en sciences de l'alimentation du brevet professionnel boucher

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle** : (épreuve écrite : durée 2h).

L'épreuve peut s'appuyer sur une situation professionnelle en boucherie. Elle comporte plusieurs questions liées ou indépendantes conformément au contenu défini.

L'épreuve peut faire appel à l'exploitation de documents professionnels (enquêtes de consommation ; statistiques professionnelles ; textes réglementaires ; résultats d'analyses microbiologiques, toxicologiques, sensorielles ; documents techniques : fiches techniques de produits, fiches techniques d'appareils, descriptifs de locaux...).

→ **Contrôle en cours de formation :**

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'enseignant chargé des sciences appliquées en BP Boucher.

Chaque situation (coef 1,5) dure 1h30 et comporte plusieurs questions liées ou indépendantes, porté sur au moins deux parties différentes du référentiel. Les deux situations ne peuvent pas porter sur les mêmes parties. Elles sont construites selon un principe de complémentarité et l'ensemble est conforme au contenu défini pour l'épreuve.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

A l'issue des situations d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EPREUVE E. 4 : Gestion

Coefficient : 5

U. 41- U. 42

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve permet de vérifier les aptitudes du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les domaines relevant de la gestion de l'exploitation d'une entreprise du secteur des produits carnés :

- les techniques de gestion et de comptabilité
- les techniques commerciales
- l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

SOUS - EPREUVE : Gestion-comptabilité et techniques commerciales

Coefficient : 4

Unité 41

● Définition et contenus de la sous-épreuve : Connaissances définies dans le référentiel de gestion-comptabilité et de techniques commerciales.

Les capacités développées sont: C.1.1 rechercher les informations, C.1.5 identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale, C.2.1 transmettre des informations, C.4 5 valider les situations adoptées.

C'est une étude de cas fondée sur des situations professionnelles concrètes et courantes, relevées dans le secteur des entreprises de la filière des produits carnés (*par exemple reprise d'une entreprise*).

L'annexe 1 du référentiel gestion-comptabilité (pages 53 et 54) sert de limite et de guide pour l'étude et les analyses demandées au candidat. Cette annexe est systématiquement transmise au candidat.

● Evaluation:

*** critères d'évaluation :**

L'évaluation porte sur l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes relevant du domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, et à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur des produits carnés :

- ◆ identification, définition et traitement des techniques courantes de gestion - comptabilité
- ◆ formulation d'éléments de solution, en les commentant et les justifiant.
- ◆ traitement d'informations simples adaptées aux situations.

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite ; durée 3 heures :**

A l'aide de documents adaptés à la définition et aux contenus décrits précédemment, le sujet présente une ou des situations professionnelles concrètes et courantes, relevées dans le secteur des produits carnés.

L'épreuve est évaluée par des enseignants de gestion, assistés éventuellement par un professionnel désigné par le Conseiller de l'enseignement technologique, avec l'accord de l'inspecteur de l'éducation nationale chargé du bon déroulement de l'examen.

→ **Contrôle en cours de formation :**

Les connaissances acquises dans le domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, et la capacité à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur des produits carnés sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier ainsi composé :

1) une description de situation(s) professionnelle(s) concrète(s) relevée(s) dans le secteur des produits carnés (par exemple reprise d'une entreprise).

2) à partir de cette (ces) situation(s), le candidat doit prouver qu'il est capable :

- d'identifier, de définir et de traiter les techniques courantes de gestion-comptabilité
- de formuler des éléments de solution, en les commentant et les justifiant
- de traiter des informations simples adaptées aux situations.

Le dossier est évalué par le professeur de gestion, associé à un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

A l'issue de la remise du dossier dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Sous-épreuve: Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Coefficient : 1

U. 42

● **Définition et contenus de la sous-épreuve :** Connaissances et limites de connaissances définies dans le référentiel de l'environnement économique, juridique et social. Les capacités développées sont : C.1 s'informer, C.2.1 transmettre des informations.

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences en vue d'études et d'analyses relatives au contexte économique, aux facteurs d'environnement, au cadre juridique, réglementaire et social.

● **Evaluation :**

* **critères d'évaluation :**

- ◆ pertinence et rigueur de l'analyse des documents relatifs à l'environnement de l'entreprise.
- ◆ pertinence et rigueur de l'analyse des situations économiques, juridiques, sociales.
- ◆ cohérence de l'argumentation et de la justification de la ou des solutions retenues.

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite ; durée 1 heure :**

Le sujet propose au candidat des situations concrètes, présentées sous la forme de documents (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...), et permettant :

- Des explications des documents présentés, recherche d'idées, résumés...
- Une analyse des situations présentées (économiques, juridiques, sociales)
- Une argumentation et justification de ou des solutions retenues.

L'épreuve est évaluée par un professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, assisté éventuellement à un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

→ **Contrôle en cours de formation :**

Au cours de sa formation, le candidat établit un dossier d'une douzaine de pages comprenant trois parties relatives à chacun des pôles définis par le référentiel :

- environnement économique
- environnement juridique
- environnement social.

Brevet professionnel boucher

Chaque partie doit comporter :

- des documents collectés par le candidat (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...)
- la présentation des documents choisis, l'identification des idées et leur analyse, le résumé...
- l'analyse des situations présentées
- l'argumentation ou la justification de solutions retenues.

Le dossier est évalué par le professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, associé à un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

A l'issue de la remise du dossier dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

OBJECTIF DE L'EPREUVE

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

FORME DE L'EPREUVE

→ **Ponctuelle:** écrite - Durée: 3 h

A partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numérique. Il sera évalué à parts sensiblement égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite: développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre, etc...

→ **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents: une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite :

- l'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- la deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

1) Evaluation de l'expression orale

(coef. 1 - durée 20 min. maxi.)

La situation d'évaluation consiste en :

- une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.
- une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue
- un échange avec l'auditoire.

2) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h1/2)

A partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

3) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h)

A partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

EPREUVE FACULTATIVE

Langue vivante étrangère

UF 1

Epreuve orale: durée 15 minutes

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.